

# **CALAMARS EN SALSA**

## **Ingredients**

(Per a quatre persones)

- 1 Kg. de calamars (De 200 gr. a 250gr. per persona tallats en anelles)
- 1 ceba
- 2 dents d'all
- 1 pebrot vermell de llauna
- 1 llauna de tomàquet natural triturat
- 1 cullerada de farina
- 1 cullerada de mantega
- Una mica de conyac
- Sal
- Pebre negra
- Oli d'oliva



## **Elaboració**

En una cassola de fang posem una mica d'oli i hi afegim la ceba i els alls a foc fluix i que vagin fent. Quan la ceba estigui daurada, afegim el pebrot i els calamars, i li donem unes quantes voltes perquè perdin l'aigua.

Quan els calamars estiguin una mica daurats, afegim el tomàquet i deixem fer a foc lent durant uns 15 minuts. Hem d'anar remenant perquè no s'enganxin a la cassola.

Afegim un got d'aigua en el que haurem diluït la farina prèviament. Posem la mantega, el pebre, la sal i el conyac. Deixem el foc fluix perquè es vagi fent. Al cap d'una estona cal tastar per si hem de rectificar de sal. Quan els calamars estiguin tendres els podem servir.

## **Truc**

Es pot afegir una "pastilla d'avecrem" de peix, però tenint en compte que no ens caldrà tanta sal. Si durant la cocció veieu que falta aigua, aneu afegint a poc a poc, però vigilant que la salsa no quedi massa clara.